

Conditum

El **conditum** («condimentado»), también llamado en [griego bizantino](#) como **konditon** (κόνδιτον), o también **piperatum** («pimentado») fue bebida de la [Antigua Roma](#) a base de [vino](#) endulzado con [miel](#) y [especiado](#) con [pimienta](#), y a veces también otras [hierbas aromáticas](#). En algunas fuentes históricas tiene una función curativa ya que incluye [plantas medicinales](#).



En el antiguo *conditum* podría tener su origen el actual [vino caliente](#), popular en [Europa](#) para ser consumido durante las navidades.

Recetas

Distintos autores han escrito recetas sobre cómo preparar diferentes variantes del *conditum*:

Apicio

El gastrónomo romano [Apicius](#) describe el *conditum* en su [libro de cocina](#) llamado *De re coquinaria* (tomo I.1.)

- *Conditum Paradoxum*, vino suave con [pimienta](#), [mástique](#), hojas de [laurel malabar](#), [azafrán](#) y [dátiles](#) infusionados y [carbón mineral](#) colado.^[1]
- *Conditum Melizomum*, vino con pimienta y miel. Usado para el viaje o peregrinaje ya que se conserva por largo tiempo.^[2]

Plinio Secundo

En su enciclopedia *Naturalis historia*, [Plinius Maior](#) incluye una definición para esta bebida:

- Conditum* o *piperatum*, vino con [nardo](#), [hoja](#) de laurel malabar, pimienta y miel.^[3]

Aecio de Amida

El médico y escritor bizantino [Aëtius Amidenus](#) redactó varias recetas para elaborar *konditon*:

- Conditum cholicis*, vino con [pimienta](#), [escamonia](#), semillas de [apio](#) y miel.^[4]
- Conditum phlegmaticis*, vino con [yero](#), pimienta, [anís](#), semillas de apio y miel.^[5]
- Conditum melancholicis*, vino con [polipodio](#), pimienta, semillas de apio y miel.^[6]

Oribasio de Pérgamo

El médico griego bizantino [Oribasius](#) definió los siguientes conditum en su obra *Collectiones Medicae*:

- Conditum primum lapidibus in vesica* («para [cálculos vesiculares](#)»), vino con miel, pimienta, [saxifraga](#), nardo, carpesio,^[nota 1] *mēo* (μήου), [jengibre](#), [jengibre salvaje](#), [canela casia](#), [amomo](#), [perejil](#), [cálamo](#) y [genciana](#).^[7]
- Conditum*, vino con pimienta y miel.^[8]

Herófilo

- Conditum ex glycoposia*, vino con pimienta, [cinamomo](#), [estaquio](#) (posiblemente nardo) y [garofilio](#).^[9]

Herbarius

En el libro botánico *Herbarium Apuleii Platonici* de autor anónimo (apodado [Pseudo-Apuleius](#)) se incluye la siguiente mención:

- Conditum Priapisci*, vino con pimienta, miel y [priapisco](#) (salep).^[10]

Véase también

- [Aromatización del vino](#)
- [Retsina](#)
- [Vino en la Antigua Roma](#)
- [Vino hipocrás](#)
- [Vino falerno](#)
- [Vino céculo](#)
- [Vincotto](#)

Bibliografía

Notas

1. Se desconoce con exactitud qué planta es el *carpesio*, relacionada en algunas fuentes con el *phu*:

Según [Dioscórides](#), es llamado nardo salvaje y produce las hojas como las del [olusatro](#). Su tallo es de un codo de altura, liso, tierno, tirando a purpúreo y las flores como las del [narciso](#), teñidas de un claro purpúreo. Su raíz es un tanto rubia y olorosa. Es de naturaleza caliente. Provoca la orina, la sangre del menstruo y es eficaz contra el dolor de costado.

Según [Laguna](#), es ésta hierba la vulgarmente llamada valeriana mayor, que crece abundantemente en Alemania e Italia. Existe otra valeriana menor, la cual produce el tallo vellosos, y su raíz es de olor ropas. Según [Galeno](#), el carpesio, que nace en la [Pamphilia](#), es semejante al *phu*, y según algunos otros escritores, el verdadero carpesio es aquella simiente aromática que en las boticas llaman [cubebas](#). En realidad cuando Galeno habla de carpesio, o los árabes de abebas, se refieren a una misma hierba, la [valeriana](#), de la cual emplean sus raíces y no sus simientes.

Las cubebas de las boticas son unas simientes aromáticas al gusto agudas y amargas.

Confortan el estómago, purgan el pecho, deshacen el bazo... etc.

Referencias

1. Apicii *De Re Coquinaria* 1.1.1 (<http://www.thelatinlibrary.com/apicius/apicius1.shtml>) :
"CONDITI PARADOXI COMPOSITIO: Mellis p.XV in aeneum uas mittuntur, praemissis vini [sextariis](#) duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si effervere coeperit, vini rore conpescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum mittis piperis [uncias](#) quattuor iam triti, masticis scripulos III, folii et croci dragmae singulae, datilorum ossibus torridis quinque, isdemque dactilis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis supermittis vini lenis sextaria XVIII. Carbones perfecto aderunt." Mirum est Apicium quantitates dedisse in his primi libri praeceptis.
2. Apicii *De Re Coquinaria* 1.1.2 (<http://www.thelatinlibrary.com/apicius/apicius1.shtml>) :
"CONDITUM MELIZOMUM PERPETUUM QUOD SUBMINISTRATUR PER VIAM PEREGRINANTI. Piper tritum cum melle despumto in cupellam mittis conditi loco, et ad momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas. Sed si uas erit, nonnihil uini melizomo mittas, adiciendum propter mellis exitum solutiorem".

3. Plinii Maioris *Naturalis Historia* [1] (http://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/14*.html#108) : "apud alios nardi etiam et malobathri selibris in musti **congi**os duos additis, qualia nunc quoque fiunt pipere et melle addito, quae alii condita, alii piperata appellant".
4. Aëtii Amideni *Iatrica* 3.66: "Κονδίτον ξανθοχόλοις. Πεπέρεως □ γ σκαμμωνίας □ α αελίνου σπέρματος □ α οίνου ξ/ε μέλιτος ξ/α· προλεάνας τὰ εἶδη καθ' ἑαυτὰ ἔπειτα καὶ σὺν τῷ μέλιτι, εἶτα τὸν οἶνον ἐπιβαλὼν ἕα ἡμέρας ε καὶ χρῶ"
5. Aëtii Amideni *Iatrica* 3.67: "Κονδίτον φλεγματικοῖς. Λαθυρίδων □ α πεπέρεως □ α άνίτου αελίνου σπέρματος ἀνὰ □ α οἶνου ξ/ε μέλιτος ξ/α, σκεύαζε, ὡς προεῖρηται, καὶ χρῶ."
6. Aëtii Amideni *Iatrica* 3.67: "Κονδίτον μελαγχολικοῖς. Πολυποδίου □ α πεπέρεως □ α αελίνου σπέρματος □ α οἶνου ξ/ε μέλιτος ξ/α, σκεύαζε, ὡς προεῖρηται, <καὶ χρῶ>."
7. Oribasii *Collectiones Medicae* 5.33.8: "Κονδίτον πρῶτιστον ἐν κύστει λίθοις. Μέλιτος ξέστην α, οἶνου ξεστία ε, πεπέρεως □ α, σαρξιφάγου γρ. δ, ναρδοστάχυος γρ. δ, καρπησίου, ζιγγιβέρεως, μήου, ἀσάρου, κασίας, σίνωνος, πετροσελίνου, ἀκόρου, γεντιανῆς, δαύκου ἀνὰ γρ. δ· τῷ ἀπηφρισμένῳ μέλιτι ἐνώσας τὰ ξηρία καὶ τῷ οἶνῳ ἕα τὸ ἀγγεῖον ἡμέρας ι πέψεως χάριν.
8. Oribasii *Collectiones Medicae* 5.33.9 "Κονδίτον. Μέλιτος □ ι, οἶνου πρωτίου □ λ, πεπέρεως □ α· τρίψας τὸ πέπερι μῖξον τῷ οἶνῳ καὶ ἀπαφρίσας τὸ μέλι ἐνωσον τῷ οἶνῳ καὶ ἀναδήσας ἕα.
9. Hierophili *Πῶς ὀφείλει διαιτᾶσθαι ἄνθρωπος ἐφ' ἑκάστῳ μηνί* p. 459: "ἐκ δὲ γλυκοποσίας, κονδίτον ἔχον πέπερι, κινάμωμον, στάχος, καρεόφυλλον. λουτροῖς δὲ δι' ὅλου τοῦ μηνὸς. καὶ τὰ μὲν τρία χρίεσθαι ἐν ἡμέρᾳ γ' ἄνευ τῆς σμύρνης καὶ τῆς ἀλόης, τὰ δὲ ἄλλα γ' λούεσθαι ἐν ἡμέρᾳ ε'. οἶνους δὲ λεπτοὺς καὶ εὐώδεις καὶ ἐλαιοχρόους καὶ συνουσίας μετρίως."
10. *Herbarius* 15: "Si quis ad mulierem non potuerit, herbae priapisci radicem (sed et testiculum dextrum qui maior est) teres eum et piperis grana xlvii, mellis uncias iv, in uino optimo medicamen soluis et pondus scripula ix per triduo sumes."

 Datos: [Q924164](#)